圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書・本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

型　名	NP-ZQ10/NP-ZQ18	修理メモ
※お客様 お名前	☎	
※お客様 ご住所　〒		
※お買い上げ日 年　月　日	※販売店名・住所	
保証期間 お買い上げ日より **本体1年** なべフッ素加工 3年	☎	

※印欄に記入のない場合は無効となりますので、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B430-6B・なべ(1.8Lサイズ)B431-6B]

1. ご転居・ご贈答品などでお買い上げの販売店に修理をご依頼になれない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にご連絡ください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤りや不当な修理・改造による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災・地震・水害・落雷・その他の天災地変、公害・塩害・虫害・ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧・指定外の使用電源(電圧・周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用など)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)車両・船舶などに搭載された場合の故障および損傷。
   (ヘ)本書のご提示がない場合。
   (ト)本書にお買い上げ年月日・お客様名・販売店名の記入のない場合、あるいは字句を書きかえられた場合。
   (チ)消耗品などの交換。
   (リ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ・はがれなど。
   ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   ・なべの中で酢を使った場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ。
   ・その他取扱説明書・本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は再発行いたしませんので大切に保管してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。

●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。したがって、この保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511　大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2451

圧力炊飯をするためPSCマーク・SGマークを取得しています。

PSCマーク
経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべ及び圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

SGマーク
製品安全協会が定めたSG基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。
対人賠償責任保険付
製品安全協会

NP-ZQ 型 ⓒⒷ

ZOJIRUSHI

家庭用

圧力IH炊飯ジャー 極め炊き®

型名 NP-ZQ10 型 1.0Lサイズ
型名 NP-ZQ18 型 1.8Lサイズ

取扱説明書・お料理ノート

NP-ZQ

このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございます。

**圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険です。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**

お読みになったあとは、大切に保管してください。

保証書つき

もくじ

お使いになる前に
安全上のご注意……2
お願い……5
　なべについて……5
各部のなまえと扱い方……6
おいしいご飯のコツ……8
玄米のお話……8
時刻の合わせ方……9
報知音の種類と切りかえ方……9

使い方
ご飯を炊く
　基本的な炊き方……10
　いろいろなご飯を炊く……13
　　炊き上がりまでの時間の目やす……14
保温する
　うるつや保温……15
再加熱をする
　あったか再加熱……16
予約してご飯を炊く
　タイマー予約炊飯……17

お料理ノート
五目ご飯　赤飯……18
ちらしずし　七草がゆ……19

お手入れ
お手入れ……20
部品の交換・購入について……25

困ったときに
故障かなと思ったとき……26
こんな表示をしたとき……28
こんなときは……29
アフターサービス……30
お客様ご相談窓口……30
仕様……31
保証書……裏表紙

安全上のご注意 必ずお守りください

お使いになる人や他の人への危害、財産の損害を未然に防止するため、必ずお守りいただくことを説明しています。

■誤った使い方をしたときに生じる危険や損害の程度を、次の区分で説明しています。

⚠警告	死亡や重傷に結びつく恐れがある内容です。
⚠注意	軽傷または家屋・家財などの損害に結びつく恐れがある内容です。

■お守りいただく内容を、次の区分で説明しています。

⃠ してはいけない「禁止」内容です。　❗ 実行しなければならない「指示」内容です。

⚠警　告

圧力炊飯を安全にするために　炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

⃠ **取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温以外の用途に使わない**

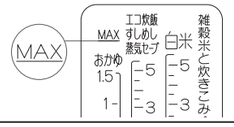
蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

<使用してはいけない調理例>

- 煮炊きで分量の増えるものを使う料理（はんぺんなどのねりもの・煮豆などの豆類・めん類など）
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシート・アルミ箔・ラップフィルムなどを使った料理や蒸し物
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない
- 皮つきのトマトなどの料理

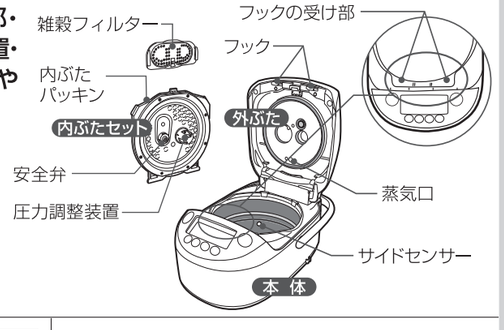
圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない

なべの3分の2（なべに表示しているMAXの線）以上に水を入れて炊飯しない



❗ **圧力炊飯前に、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・雑穀フィルター・蒸気口の周囲にご飯粒や米粒などの異物がないことを確認する**

- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。
- ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが開かなくなることがあります。



外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める

- 確実に閉まっていない場合、炊飯中や保温中に外ぶたが開く恐れがあります。

炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、表示部の 圧力 の表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

⚠警　告

⃠ **改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

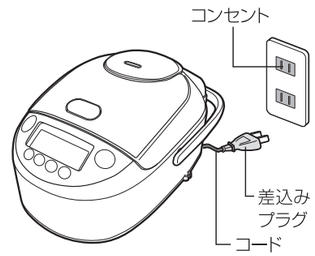
⃠ **蒸気口に手や顔を近づけない**　やけどをすることがあります。特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

⃠ **ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**　感電・けがをすることがあります。

⃠ **水につけたり、水をかけたりしない**
本体内部にも水を入れない　ショート・感電の恐れがあります。

⃠ **コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。



コードを傷つけない

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりするとコードが破損し、火災・感電の原因になります。

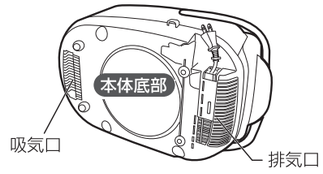
交流100V以外では使用しない　火災・感電の原因になります。

差込みプラグに蒸気を当てない

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

吸気口・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない

感電・異常動作してけがをすることがあります。



子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない

やけど・感電・けがをする恐れがあります。

❗ **差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**　感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

定格15A以上のコンセントを単独で使う

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく

火災の原因になります。

異常・故障時には直ちに使用を中止する　そのまま使用すると発煙・発火・感電・けがに至る恐れがあります。

〈異常・故障例〉
- 差込みプラグ・コードが異常に熱くなる
- コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない　など

このような場合は、すぐに差込みプラグを抜いて、販売店に必ず点検・修理を依頼する

安全上のご注意 つづき

⚠ 注　意

使用中や使用直後は、高温部に触れない
また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには
手がなべなどに当たらないように注意する

やけどの原因になります。

水のかかるところや、火気の近くでは使用しない
感電・漏電・変形の原因になります。

専用なべ以外は使用しない
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度が、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

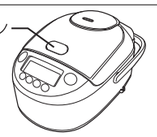
不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない
けがや火災の原因になります。

アルミシート・電気カーペットの上で使用しない
アルミ材が発熱し、発煙・発火の原因になります。

吸気口・排気口をふさぐような敷物（紙・布・じゅうたん・ビニール袋・アルミシートなど）の上で使用しない
故障の原因になります。

壁や家具の近くで使わない
キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。



使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

お手入れは冷めてから行う
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

差込みプラグを抜くときは、コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く
感電・ショートして発火することがあります。

コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

医療用ペースメーカーなどをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください。
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

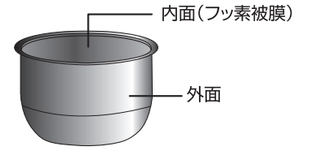
お願い

- **本製品は蒸気セーブメニューがありますが、全く蒸気が出ないわけではありませんのでご注意ください。**
- **磁気に弱いものを近づけない**
  テレビ・ラジオ・インターホン・無線機・電話などは、雑音の入る恐れがあります。キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。
- **本体（特に蒸気口）には、ふきんなどをかけない**
  本体や外ぶたなどの変形・変色の原因になります。
- **本体を持ち運ぶときは、本体が傾かないようにする**
  内容物によってはこぼれる場合があります。
- **なべに傷をつけたり、落としたり、変形させない**
  うまく炊けない原因になります。
- **水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
  感電・故障の原因になります。
- **炊飯中に差込みプラグをコンセントから抜かない**
  蒸気がふき出して危険です。
- **空だきをしない** 故障の原因になります。
- **本体内側やなべ・サイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついたまま使用しない**
  うまく炊けない原因になります。
- **IHクッキングヒーターの上で使用しない**
  故障の原因になります。
- **直射日光が当たる所で使用しない** 変色の恐れがあります。
- **他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
  蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。
- **本体や本体のまわりは、清潔にして使用する**
  機能・性能を維持するため、本体には吸気口・排気口を設けてありますが、この穴からほこりや虫が入ると故障の原因になります。
  また、虫などが入り故障した場合は、有料修理になります。

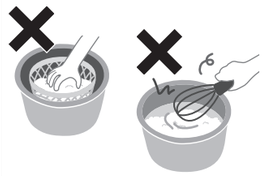
なべについて　末永くお使いいただくために、次のことをお守りください。

内面（フッ素被膜）

なべ内面のフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、
ていねいに取り扱ってください。
フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。



〈準備のとき〉



- 米に混じっている異物（石など）を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 金属製のざるをあてて洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉

- なべで酢を混ぜない（すしめしなど）
- 金属製のおたまを使わない（おかゆなど）
- しゃもじなどでたたかない（よそうときなど）

〈お手入れのとき〉→P.20

- スプーンや食器類を入れない
- 食器洗い乾燥機・食器乾燥器に入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどの柔らかいもので洗う

- シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類（ナイロン・金属製など）・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わない

なべ内面のフッ素被膜は使用により消耗します。

- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障はありません。人体への影響（害）はなく、炊飯・保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。→P.25

外面

- 熱による変色が発生する場合がありますが、炊き上がりの性能には影響ありません。
- 外面は、センサーに触れる大切なところです。汚れの付着や傷つきにご注意ください。

各部のなまえと扱い方

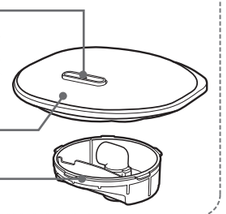
蒸気口セット

- 蒸気口セットは確実に取りつけてください。
- 炊飯中または炊飯直後の蒸気口セットは非常に熱くなりますのでご注意ください。

蒸気口
- 炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

蒸気口キャップ

蒸気口ケース

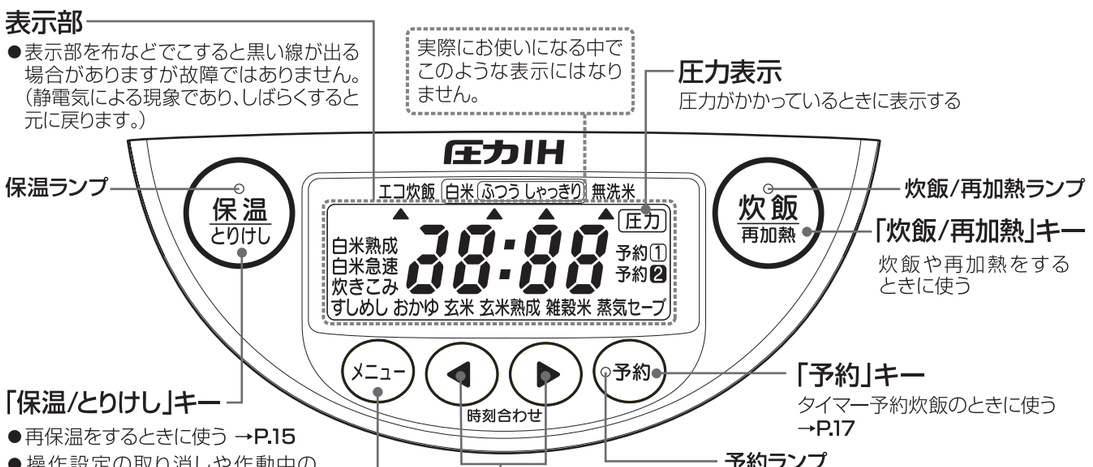


リチウム電池について

差込みプラグをコンセントから抜いていても現在時刻やメニューなどを記憶するために、リチウム電池が内蔵されています。リチウム電池はご使用にともない消耗します。→P.28

操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯/再加熱」キー、「保温/とりけし」キー中央の「●、━」は、目の不自由な方へ配慮したものです。



雑穀フィルター

異物が詰まるのを防ぐ
- お手入れ後、必ず内ぶたセットに取りつけてください。→P.25

フィルターベース

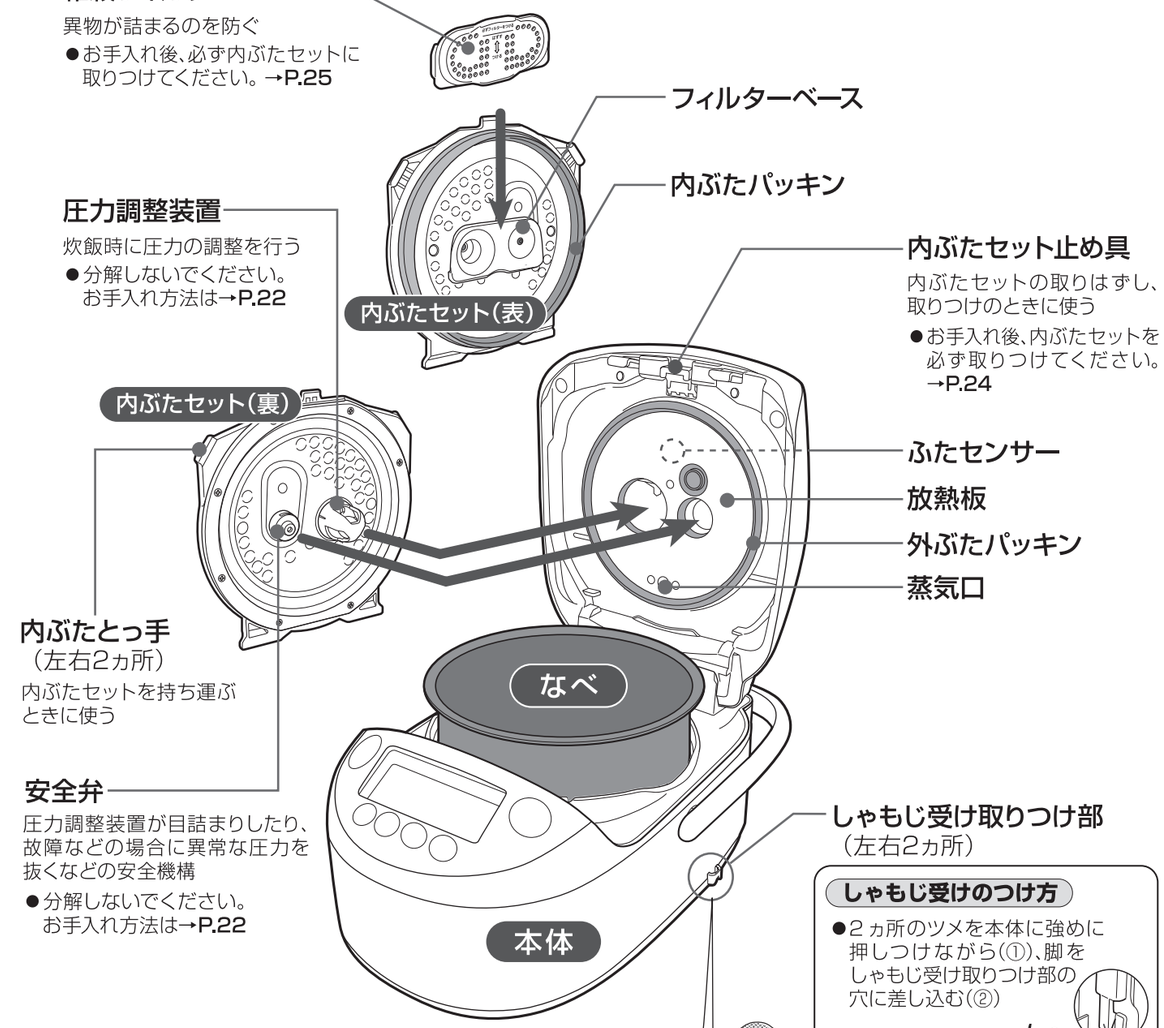
内ぶたパッキン

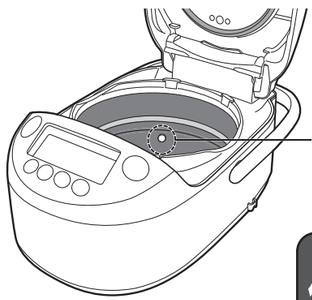
圧力調整装置

炊飯時に圧力の調整を行う
- 分解しないでください。お手入れ方法は→P.22

内ぶたセット止め具

内ぶたセットの取りはずし、取りつけのときに使う
- お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけてください。→P.24





付属品

おいしいご飯のコツ

おいしく炊くコツ

●米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ（200mL）では、差が出ます。

●手早く洗う 米を手早く「洗う」ために、水をためるボウルを用意してください。

①すすぐ…最初はたっぷりの水で大きく2～3回かき混ぜ（約10秒以内）、水はすぐに捨てる（2回繰り返す）

②洗う……手の指を立て、米を30回（約15秒）かき混ぜるようにして洗い、その後たっぷりの水で大きくかき混ぜ、水はすぐに捨てる。これを1セットとして2～4セット繰り返す

③すすぐ…最後にたっぷりの水で手早く2回すすぐ

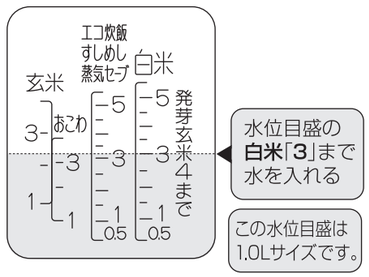
（①～③を10分以内で行う）

ご注意！ 湯（35℃以上）で洗米や水加減しないでください。ご飯がうまく炊けない原因になります。

●正しく水加減をする

米の種類	軟質米・胚芽精米	新米	古米・硬質米
水加減	水位目盛どおり	水位目盛より少なめ	水位目盛より少し多め

白米・無洗米とも3カップを炊くとき



●アルカリ度の強い水を使わない

アルカリ度の弱い水（pH9以下）を使用してください。
黄変したり、べたついたご飯になります。

●炊き上がったら、すぐにほぐす

熱いうちにご飯をほぐすことで余分な水分が逃げ、ふっくらおいしくなります。
炊き上がり10分以内が目やすです。
そのままにしておくとご飯がかたまったり、べたついたり、焦げたりします。

保温のコツ

●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

- 差込みプラグをコンセントから抜いた状態、または保温を取り消した状態で、なべの中でご飯を保存するといやなにおいや、つゆが落ちてご飯がべちゃつく原因になります。

●ご飯の乾燥・べちゃつき・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- 少量のご飯を長時間保温
- 30時間以上の保温（メニューによって異なります。）
- ご飯をつぎたして保温
- 冷めたご飯からの保温
- おかゆの保温
- 炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯の保温
- コロッケ・みそ汁などご飯以外のものを保温
- しゃもじを入れたまま保温

●少量のご飯はなべの中央に盛る

- 保温するご飯の量が少なくなった場合は、乾燥したり、べちゃつきやすくなりますので、なべの中央に盛って保温してください。

玄米のお話

- この製品では玄米を炊くことができます。また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米熟成」メニューが選べます。

「玄米熟成」メニュー

「玄米熟成」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で約1時間維持しますので、炊き上がりまでに時間がかかります。 →P.14「炊き上がりまでの時間の目やす」参照

玄米が活性化することにより栄養素の一つであるギャバ※（ガンマーアミノ酪酸）の量が元の玄米の約1.4倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは…ギャバ（ガンマーアミノ酪酸）はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。

時刻の合わせ方

時刻がずれているときは、次の手順で合わせてください。
●時計は24時間表示です。

例：現在時刻が15:01で、表示が14:56のとき

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

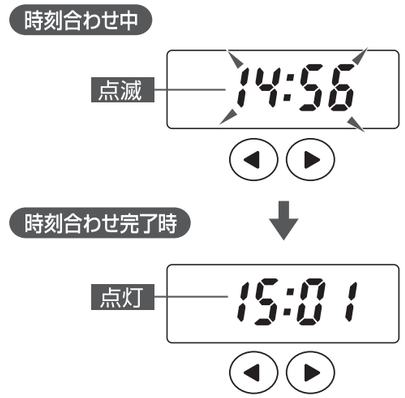
2 「時刻合わせ」キーの◀または▶を押し、表示を現在時刻に合わせる

時刻表示が点滅します。

▶：1分単位で進む
◀：1分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

3 点滅が点灯にかわると時刻合わせ完了

現在時刻に合わせたあと、3秒たつと点滅が点灯にかわります。



- 時刻は室温などにより多少誤差を生じることがあります。
- 時刻がずれていると、タイマー予約炊飯をするときに予約した時刻に炊き上がりません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・タイマー予約炊飯中は、時刻合わせできません。

報知音の種類と切りかえ方

この製品には炊飯開始・タイマー予約操作完了・炊飯終了などをメロディーで報知する「お知らせメロディー」機能がついています。
メロディーは、ブザーまたはサイレントに切りかえることができます。

報知の種類とタイミング

報知音を次の中から選ぶことができます。

報知の種類と用途 ／ 鳴るタイミング	メロディー報知 この製品の標準の報知音。工場出荷時は、この設定になっています。	ブザー報知 メロディー報知をブザーにかえたいときに	サイレント報知 報知音を消したいときに
炊飯を開始するとき	きらきら星	「ピッ」	
タイマー予約操作が完了したとき	きらきら星	「ピッ」	
炊飯/再加熱が終了したとき	アマリリス	「ピー」×5回	鳴りません
保温中に外ぶたを閉め忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません
ご飯をほぐし忘れたとき	「ピピッ」×2回		鳴りません

切りかえ方

1 なべを入れ、差込みプラグをコンセントに差し込む

2 ○予約を3秒以上押す

「予約」キーを3秒以上押すごとに①→②→③と切りかわります。

①メロディー報知
「アマリリス」が鳴ったら設定完了
→ ②ブザー報知
「ピー」×3回が鳴ったら設定完了
→ ③サイレント報知
「ピー」×1回が鳴ったら設定完了

3 切りかえたい報知の設定完了音が鳴ったら切りかえ完了

●一度切りかえると切りかえた報知音は差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。

- 再加熱開始時のメロディーは切りかえることができません。
- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・タイマー予約炊飯中は切りかえることができません。
- 操作がうまくできないときは再度***1***からやり直してください。

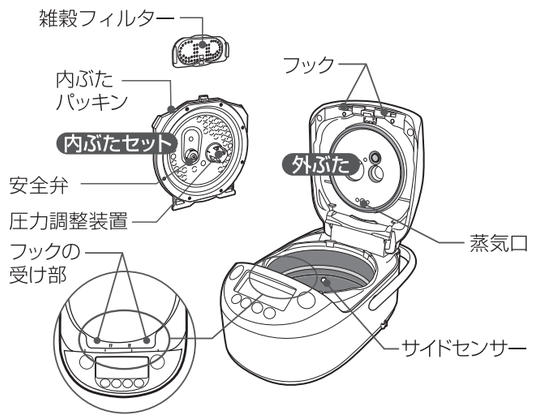
ご飯を炊く　基本的な炊き方

●初めてお使いになるときは、なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 →P.20〜P.25

炊飯前に確認してください。

右図の各部にご飯粒や米粒などの異物が付着しているときはお手入れをしてください。 →P.22

●ご飯粒や米粒などの異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。また、安全のため炊飯を受けつけないことがあります。



1 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを使い、すりきりで計ります。

●玄米・発芽玄米を炊くときは「白米用」計量カップをお使いください。

■1カップあたりの分量の目やす

計量カップ	合数	容量	重量
白米用	約1合	約180mL	約150g
無洗米専用	約1合	約171mL	約147g

2 米を洗って、水加減をする

①米を洗う →P.8「おいしく炊くコツ」参照

②平らな台の上で米に水を加えて、炊きたいメニュー・米のカップ数の目盛に合わせる →P.13

③米を平らにならす

●水に浸さなくてもすぐに炊けます。浸しておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

無洗米を炊く場合

無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように、2〜3回やさしくかき混ぜてから水加減をする

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米によっては、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる場合があります。
白くにごるときは、1〜2度水を入れかえてすすぎます。

3 なべを本体に入れて、内ぶたセット・蒸気口セットを取りつけ、外ぶたを閉める

なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットの水分や異物をふき取ってください。

●雑穀フィルターを必ず内ぶたセットに取りつけてください。
●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。
外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。

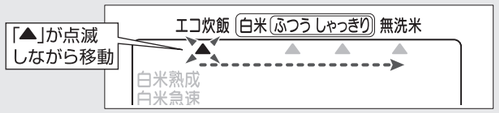
4 差込みプラグをコンセントに差し込む

5 メニューを押して、メニューを選ぶ

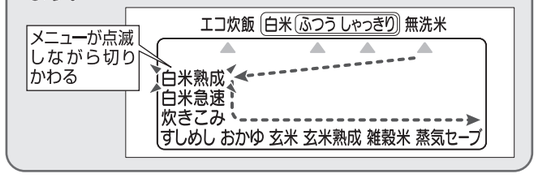
●工場出荷時は「エコ炊飯」に設定されています。

●キーを押し続けると、メニューが連続で進みます。
「エコ炊飯」に戻ると止まります。

キーを押すごとに、「▲」が点滅しながら移動します。



さらに押すごとに、「白米熟成」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「玄米」→「玄米熟成」→「雑穀米」→「蒸気セーブ」の順にメニューが点滅しながら切りかわります。



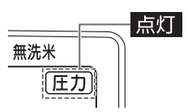
●「エコ炊飯」・「白米(ふつう・しゃっきり)」・「無洗米」・「白米熟成」・「玄米」・「玄米熟成」・「雑穀米」・「蒸気セーブ」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

6 炊飯 再加熱 を押す

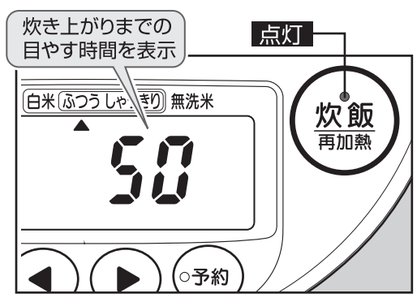
メロディー(ブザー)が鳴り、炊飯を開始します。

炊飯/再加熱ランプが点灯し、表示部に炊き上がりまでの目やす時間(分)を表示します。

●外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
●保温ランプが消えていることを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。保温ランプが点灯していると「再加熱」に入ります。 →P.16
●炊飯中に現在時刻を知りたいときは◀または▶を押すと表示が切りかわります。
●圧力をかけているメニューは、圧力がかかりはじめると、表示部に 圧力 の表示が点灯します。



例 「白米 ふつう」メニューで炊飯したときの表示



●炊き上がりまでの残り時間は目やすです。
実際の炊き上がり時間は、室温・水温・電圧・水加減などによりかわります。
●むらしに入ると炊き上がりまでの残り時間を調整します。調整の際、残り時間が一度に進んだり、戻ったりする場合があります。

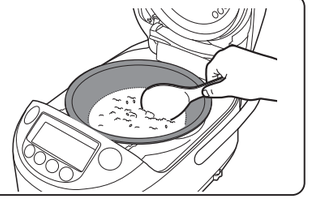
ご飯を炊く 基本的な炊き方 つづき

7 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

炊き上がると自動的に保温に移ります。→P.15「保温する」参照
保温ランプが点灯し、炊飯/再加熱ランプが消灯、1時間(h)単位で保温経過時間を表示します。

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや 圧力 の表示が消えていることを必ず確認してください。

保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐしてください。
ご飯をほぐし、余分な水分を逃がすことで、ご飯のかたまり・べたつき・焦げをおさえます。



- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。
- ご飯をほぐし忘れるとブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。ご飯をほぐして、外ぶたを閉めてください。→P.15「ほぐし忘れ報知ブザー」参照

- 炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。
- 炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。

8 使用後は 保温 とりけし を押し、差込みプラグをコンセントから抜く

- 本体が冷めてからお手入れしてください。

お願い

外ぶたを開けるときは、蒸気が出ていないことや 圧力 の表示が消えていることを必ず確認してください。

- やむをえず炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「保温/とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。
- 圧力 の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。無理に開けると内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。

- 連続して炊く場合や保温をやめてすぐ炊く場合は40分以上冷ましてください。
  本体や外ぶたの温度が高いとうまく炊けません。

アドバイス

本体や外ぶたを早く冷ましたい場合、下記の方法をお試しください。
- なべに冷水を入れ、本体内側を冷やす
- 外ぶたを開け、内ぶたセットをはずして放熱板を冷ます

ふきこぼれにご注意ください。

水加減を「おかゆ」の水位目盛に合わせた場合は、「おかゆ」メニュー以外で炊飯しないでください。
他のメニューで炊飯するとふきこぼれる恐れがあります。
- 「おかゆ」メニューは記憶されませんので、おかゆを炊飯するときは毎回「おかゆ」メニューを選択してください。

お知らせ
- 報知音(メロディー・ブザー)は他の報知のしかたに切りかえることができます。→P.9「報知音の種類と切りかえ方」参照

ご飯を炊く いろいろなご飯を炊く

- 無洗米の計量は、「無洗米専用」の計量カップをご使用ください。
- 無洗米をお使いの場合はP.10「無洗米を炊く場合」をご参照ください。

「メニュー」キーに設定されているご飯を炊く

メニュー	使う米	水位目盛	炊飯容量(カップ数)	特長・アドバイス
エコ炊飯	白米	エコ炊飯	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●消費電力量をおさえてご飯を炊き上げます。少しかために炊き上がります。
白米 ふつう	白米	白米	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●この製品の標準(ふつう)のかたさに炊き上げます。
白米 しゃっきり	白米	白米	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。
無洗米	無洗米	白米	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●無洗米を炊くときに選びます。
白米熟成	白米	白米	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●じっくりと時間をかけて米の旨みを引き出すメニューです。
白米急速	白米	白米	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●白米を早く炊きたいときに選びます。少しかために炊き上がります。
炊きこみ	白米または無洗米	白米	1.0L:0.5〜4 1.8L:2〜6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 ●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「炊きこみ」メニューを選んでください。
すしめし	白米または無洗米	すしめし	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●「しゃっきり」よりかために炊き上がります。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「すしめし」メニューを選んでください。
おかゆ	白米または無洗米	おかゆ	1.0L:0.5〜1.5 1.8L:0.5〜2.5	●具は米の質量(重さ)の30〜50%が適量です。 ●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。 ●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。 ●**青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。** ●玄米・分づき米は炊けません。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「おかゆ」メニューを選んでください。
玄米	玄米	玄米	1.0L:1〜4 1.8L:2〜8	●白米を混ぜて炊飯するとふきこぼれたり、うまく炊けないことがありますので、おすすめできません。
玄米熟成	玄米	玄米	1.0L:1〜4 1.8L:2〜8	●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。→P.8 ●通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。
雑穀米	雑穀 ＋ 白米または無洗米	白米	1.0L:0.5〜4 1.8L:2〜6	●白米や無洗米に雑穀を混ぜる割合は、炊飯量の10%以下にします。 ●雑穀の種類や配合によってかたさが異なります。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「雑穀米」メニューを選んでください。
蒸気セーブ	白米	蒸気セーブ	1.0L:0.5〜5.5 1.8L:1〜10	●蒸気量をおさえるメニューです。少しかために炊き上がります。(蒸気が全く出ないわけではありません。)

エコ炊飯について

ご飯がかたく感じるときは、次のようにするとやわらぎます。
- 炊き上がってほぐしてから、しばらく置く
- あらかじめ米を浸してから炊飯する

1回当たりの炊飯時消費電力量の比較

	1.0L(3カップ)	1.8L(4カップ)
エコ炊飯	132Wh	174Wh
白米 ふつう	214Wh	286Wh

省エネ法：特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値

ご飯を炊く　いろいろなご飯を炊く　つづき

「メニュー」キーに設定されていないご飯を炊く

炊きたいご飯	使う米	メニュー	水位目盛	炊飯容量（カップ数）	特長・アドバイス
おこわ	もち米のみ または もち米＋ 白米または無洗米	すしめし	おこわ （もち米と白米を混ぜた場合は少し多め）	1.0L：1～4 1.8L：2～6	●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 ●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。 ●無洗米をお使いになる場合でも、「すしめし」メニューを選んでください。
麦混ぜご飯	白米＋押し麦	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●押し麦を混ぜる割合は、炊飯量の20%以下にします。 **(例) 1カップ炊飯の場合** **白米：0.8カップ/押し麦：0.2カップ**
	無洗米＋押し麦	無洗米	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	
胚芽精米	胚芽精米	白米 ふつう	白米	1.0L：0.5～5.5 1.8L：1～10	●洗米は胚芽が取れないよう、優しく手早く洗います。（胚芽は取れやすいため）
発芽玄米	発芽玄米のみ または 発芽玄米＋白米	炊きこみ	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～8	●タイマー予約炊飯および30分以上浸しての炊飯はしないでください。 ●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。 ●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。
	発芽玄米＋無洗米	無洗米	白米	1.0L：0.5～4 1.8L：2～8	
分づき米	3分づき米	玄米	玄米 （玄米の水位目盛より少し少なめ）	1.0L：1～4 1.8L：2～8	●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。 **→水の加減を調整してください。**
	5分づき米・ 7分づき米	白米 ふつう	白米 （白米の水位目盛より少し多め）	1.0L：1～4 1.8L：2～8	

炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

		圧力をかけているメニュー	1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯		●	約56分～1時間5分	約54分～1時間6分
白米	ふつう	●	約47分～54分	約51分～57分
	しゃっきり	●	約46分～53分	約46分～54分
無洗米		●	約48分～54分	約52分～58分
白米熟成		●	約1時間6分～1時間13分	約1時間10分～1時間19分
白米急速		●	約28分～37分	約28分～44分
炊きこみ		●	約1時間3分～1時間12分	約54分～1時間
すしめし		—	約54分～1時間4分	約57分～1時間6分
おかゆ		—	約55分～1時間1分	約54分～1時間8分
玄米		●	約1時間12分～1時間23分	約1時間8分～1時間24分
玄米熟成		●	約2時間14分～2時間26分	約2時間15分～2時間28分
雑穀米		●	約55分～1時間1分	約1時間1分～1時間8分
蒸気セーブ		●	約53分～59分	約54分～1時間
おこわ※1		—	約56分～1時間2分	約57分～1時間3分
発芽玄米※2		●	約1時間8分～1時間16分	約1時間～1時間7分

※1 おこわは「すしめし」メニューで炊いてください。
※2 発芽玄米は、発芽玄米のみ、または白米と混ぜて炊く場合には「炊きこみ」メニュー、無洗米と混ぜて炊く場合には「無洗米」メニューを選択してください。
●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。
●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。
●「炊きこみ」メニューは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。

保温する　うるつや保温

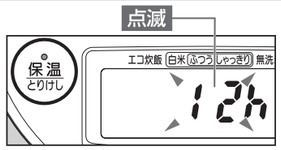
うるつや保温　**最適な温度コントロールで、ご飯の劣化(乾燥・変色・におい)をおさえます。**

■保温時間について

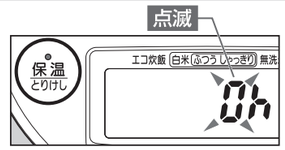
●下の表に記載されている保温時間は必ず守ってください。
●炊飯終了後、全メニューが保温になりますが「×」のメニューは保温をしないでください。腐敗やいやなにおいの原因になります。

エコ炊飯・白米(ふつう・しゃっきり)・無洗米・白米熟成・白米急速・すしめし・蒸気セーブ	玄米・玄米熟成・雑穀米・発芽玄米※1・分づき米※2	炊きこみ・おかゆ・おこわ※3
30時間まで※4	12時間まで	×

●各メニューで表の時間を超えると数字が点滅してお知らせします。お早めにお召し上がりください。



●「×」のメニューは「0h」から点滅します。保温しないでください。



※1 「発芽玄米」を発芽玄米のみ、または白米と混ぜて炊くときは「炊きこみ」を選択メニューにしているため(P.14参照)、「0h」から点滅します。無洗米と混ぜて炊くときは「無洗米」を選択メニューにしているため(P.14参照)、表に記載している12時間では点滅しませんが、12時間までの保温にしてください。
※2 「5分づき米・7分づき米」は「白米 ふつう」を選択メニューにしているため(P.14参照)、表に記載している12時間では点滅しませんが、「5分づき米・7分づき米」を炊飯した場合には12時間までの保温にしてください。
※3 「おこわ」は「すしめし」を選択メニューにしているため(P.14参照)、0時間では点滅しませんが、「おこわ」を炊飯した場合は保温しないでください。
※4 **P.29の「HI」で設定した場合は12時間で点滅します。**

再保温のしかた　保温を取り消したあと、再度保温をする場合

保温 とりけし **を押す**

保温ランプが点灯し、表示部の保温経過時間が「0h」に戻ります。

●ご飯やなべの温度が低いときは再保温をしないでください。
ご飯やなべの温度が低いときに再保温をすると「0(h)」が点滅します。

においが気になる場合は

●お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.22「内側」のお手入れを行ったあと、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと効果的です。

お願い
●なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能をお使いください。

お知らせ

●保温中に現在時刻を知りたいときは、◀または▶を押すと表示が切りかわります。再度◀または▶を押すと、保温経過時間に戻ります。
保温経過時間に戻さない場合は、次に炊飯しても保温経過時間を表示しません。また、保温経過時間が点滅すると切りかえできません。

保温中のご飯のおいしさを保つため、以下の場合にブザーでお知らせします。

●ほぐし忘れ報知ブザー
炊き上がったあとすぐにご飯をほぐさなかった場合、約10分後、40分後、70分後にブザー(「ピピッ」×2回)が鳴ります。ご飯の余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつき・焦げを防ぐため保温に切りかわったらすぐに外ぶたを開けご飯をほぐしてください。

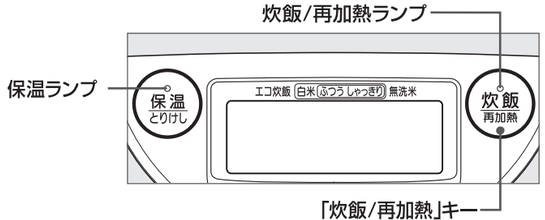
●外ぶた閉め忘れ報知ブザー
保温中に外ぶたが開いたままの場合、約5分後にブザー(「ピピッ」×2回)が鳴り、その後3分おきに3回ブザーが鳴ります。ご飯の乾燥や温度が下がりすぎるのを防ぐため、外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

このようなお知らせが不要な場合、ブザーをサイレントに切りかえることができます。 →P.9

再加熱をする　あったか再加熱

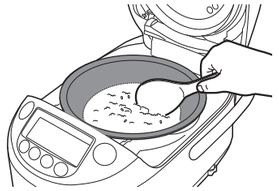
保温中に使用します。

- 保温中のご飯を加熱し、よりあたたかくできます。
- 保温ランプ点灯中のみ再加熱できます。



1 保温中のご飯をほぐし、平らにならす

- ご飯がかたくなったり焦げたりすることがありますので必ずほぐしてください。
- 少量のご飯を再加熱するときは、茶わん1杯(約160g)当たり大さじ1の打ち水をしてよくほぐし、なべ中央に盛るとご飯の乾燥がやわらぎます。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。



2 保温ランプが点灯していることを確認し、炊飯 再加熱 を押す

メロディーが鳴り、再加熱を開始します。

保温ランプが消灯、炊飯/再加熱ランプが点滅し、図のように表示します。

約5分～8分後

メロディー(ブザー)が鳴り、再加熱終了

保温ランプが点灯、炊飯/再加熱ランプが消灯し、再加熱前の表示に戻ります。

再加熱時間の目やす

約5分～8分

点灯 保温 とりけし　保温ランプが点灯していないときに「炊飯/再加熱」キーを押すと炊飯を開始します。

3 ご飯をほぐす

- 底のご飯が少しかたくなることがありますので、ご飯全体をよくほぐし、平らにならします。
- ご飯をほぐすときは、やけどに十分注意してください。

次の場合は再加熱しないでください。

- 白米以外のとき(焦げや変色の原因)
- 再加熱の繰り返し(焦げや乾燥の原因)
- ご飯の量が、1.0Lサイズで白米の水位目盛3以上、1.8Lサイズで白米の水位目盛6以上あるとき(十分あたたまらない)
- ご飯が冷たいとき、またはなべの温度が低いとき(焦げやにおいの原因、またはご飯がかたくなる原因)

再加熱を取り消したいときは…

保温 とりけし **を押す**　炊飯/再加熱ランプが消灯し、現在時刻表示に戻ります。

再加熱を中止して保温に戻したいときは…

炊飯 再加熱 **を押す**　炊飯/再加熱ランプが消灯、保温ランプが点灯し、再加熱前の保温状態に戻ります。

予約してご飯を炊く　タイマー予約炊飯

- 食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を**「予約1」**と**「予約2」**で記憶します。
- 工場出荷時は**「予約1」**は**6：00**、**「予約2」**は**18：00**に設定されています。
- タイマー予約の前に、現在時刻を合わせてください。時刻がずれていると予約した時刻に炊き上がりません。→P.9
- 炊飯前の準備はP.10～P.11「基本的な炊き方」の*1*～*4*をご覧ください。

1 メニュー を押して、メニューを選ぶ

- 「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。
- **「おこわ」のタイマー予約炊飯はしないでください。**

例 予約1で「7:30」に設定する場合
(「白米 ふつう」メニューで炊飯)

2 ○予約 を押して、「予約1」(または「予約2」)を選ぶ

「予約1」に設定されている時刻・炊飯/再加熱ランプが点滅します。

- **もう一度押すと「予約2」に設定されている時刻を表示します。**

3 ◀ または ▶ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▶:10分単位で進む　◀:10分単位で戻る

- 押し続けると10分単位で早送りができます。
- 前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

4 炊飯 再加熱 を押す　メロディー(ブザー)が鳴り、タイマー予約が完了します。

炊飯/再加熱ランプが消灯し、炊き上げたい時刻と予約ランプが点灯します。

- **「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。**
- 外ぶたがしっかり閉まっていないと、ブザー(「ピピッ」×2回)でお知らせします。外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
- 設定した時刻に炊き上がります。→P.12「基本的な炊き方 7」参照
- タイマー予約中にタイマー予約炊飯を取り消すときは、「保温/とりけし」キーを押してください。

タイマー予約炊飯のおすすめ時間

		1.0Lサイズ	1.8Lサイズ
エコ炊飯		1時間20分～13時間まで	1時間20分～13時間まで
白米	ふつう	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
白米	しゃっきり	1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
無洗米		1時間5分～13時間まで	1時間5分～13時間まで
白米熟成		1時間25分～13時間まで	1時間30分～13時間まで
すしめし		1時間15分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
おかゆ		1時間10分～13時間まで	1時間15分～13時間まで
玄米		1時間35分～13時間まで	1時間35分～13時間まで
玄米熟成		2時間35分～13時間まで	2時間40分～13時間まで
蒸気セーブ		1時間10分～13時間まで	1時間10分～13時間まで

お願い

- **具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。**
- 夏場など室温が高いときは、米の浸しすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内(無洗米は8時間以内)で設定してください。
- 発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。

お知らせ

- タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
- おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめ、炊き上がりまでの時間が表示されます。
- 室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
- タイマー予約炊飯をすると、米が水を余分に吸うため、やわらかくなったり、ぬかが底にたまり焦げたりする場合があります。
- タイマー予約中に現在時刻を知りたいときは、◀ または ▶ を押すと表示が切りかわります。

お料理ノート

●エネルギー(kcal)について ･･･人数・個数に幅がある場合は多いほうの人数・個数で算出しています。
例…4～5人分のときは、「5人分」として1人分のエネルギーを算出

お料理ノートに記載している計量単位

●米の計量は付属の計量カップで行ってください。
●大さじ1＝ 15mL　●小さじ1＝ 5mL

白米・玄米・発芽玄米→「白米用」の計量カップ…1カップ＝約180mL(約1合＝約150g)
無洗米→「無洗米専用」の計量カップ…1カップ＝約171mL(約1合＝約147g)

五目ご飯

381kcal/1人分　メニュー：炊きこみ

材料(4～5人分)
- 米……3カップ
- 鶏もも肉……50g
- 油あげ……1/2枚
- にんじん……35g
- こんにゃく……35g
- ごぼう……35g
- 干ししいたけ(もどす)……2～3枚
- A 薄口しょうゆ・みりん……各大さじ1 1/2
- A 塩……小さじ1/2
- A だしの素……小さじ1/2
- 干ししいたけのもどし汁・みつば……適宜

作り方
1. 1cm角に切った鶏もも肉と、一度熱湯に通して(油抜き)小さめのたんざくに切った油あげをAに5分間つけておきます。
2. にんじん・こんにゃくは小さめのたんざくに切り、こんにゃくは熱湯に通してざるにあげておきます。ごぼうはささがきにし、水にさらしてアクを抜き、ざるにあげておきます。干ししいたけは細切りにします。
3. 干ししいたけのもどし汁に1のつけ汁を加え、全体をよく混ぜておきます。
4. 米は洗い3を加え、白米の水位目盛3まで水をたして、**なべの底からよく混ぜます。**
5. 1と2の具を4の米の上に平らにのせます。
   ●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
6. (メニュー)キーを押して[炊きこみ]を選び、続いて(炊飯/再加熱)キーを押します。
7. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。
8. 器に盛り、みつばを添えます。

赤　飯

376kcal/1人分　メニュー：すしめし

あずきはゆでて、あずきと煮汁に分け、常温に冷ましたものをお使いください。
ゆでないで炊くと、あずきの量が増え、圧力調整装置および安全弁が目詰まりするなど、やけどの恐れがあります。
煮汁は水加減の際に、水のかわりに加えてください。

材料(4～5人分)
- もち米……3カップ
- あずき……50g
- ごま塩……適宜

作り方
1. 米は洗い、ざるにあげて約30分水切りします。
2. あずきは洗って別のなべに入れ、400mLの水を入れ、火にかけて約2分間沸とうさせ、ゆでこぼします。再び600mLの水を入れ、豆の腹が割れずに指で押すとつぶれる程度まで、約20分ぐらいゆでて、あずきと煮汁を分けます。
3. 1をなべに入れ、2の煮汁を加えて おこわ の水位目盛3まで水をたして**なべの底からよく混ぜ、**2のあずきを米の上に平らにのせます。
   ●のせた具は米と混ぜないでください。また米や具の量が多いとうまくできません。
4. (メニュー)キーを押して[すしめし]を選び、続いて(炊飯/再加熱)キーを押します。
5. 炊き上がったら、混ぜてほぐします。器に盛り、お好みでごま塩をふりかけてください。
   ●もち米に白米または無洗米を混ぜて炊く場合は、水加減を水位目盛より少し多めにしてください。

ちらしずし

488kcal/1人分　メニュー：すしめし

材料(4～5人分)
- 米……3カップ
- 合わせ酢 酢……大さじ4
- 合わせ酢 砂糖……大さじ3
- 合わせ酢 塩……小さじ1
- 具 にんじん……20g
- 具 ごぼう……35g
- 具 たけのこ……30g
- 具 生しいたけ……2枚
- 具 ちくわ……1本
- A だし汁……120mL
- A 砂糖……大さじ2
- A しょうゆ……大さじ1
- A みりん(または酒)……大さじ1
- B 卵……2個
- B みりん……小さじ1
- B 塩……少々
- 酢レンコン・のり・紅しょうが……適宜
- えび・いか・さやえんどう(ゆでる)……適宜

作り方
1. 米は洗い、すしめし の水位目盛3まで水を入れます。
2. (メニュー)キーを押して[すしめし]を選びます。(炊飯/再加熱)キーを押します。

3. 炊き上がったら、ぬれぶきんでふいたすし桶にご飯を移し、すぐに合わせ酢をふりこみ、時々大きく混ぜてあおぐなどして冷ます。
4. にんじんはみじん切り、ごぼうはささがき、たけのこは小さなたんざく切り、生しいたけはせん切りにし、ちくわはたて2つに割り、小口切りにします。Aで汁けがなくなるまで煮ます。
   Bは混ぜ合わせて薄焼きにして細く切り、錦糸卵を作ります。
5. 3のすしめしに4の具を混ぜこみ、最後に錦糸卵・酢レンコン・のりを散らして、えび・いか・さやえんどうを飾り、紅しょうがを添えます。

七草がゆ

110kcal/1人分　メニュー：おかゆ

①おかゆを炊く場合は必ず[おかゆ]メニューを選ぶ
②「七草がゆ」などの青菜を入れるおかゆを作る場合は、青菜はあらかじめゆでておき、おかゆが炊き上がってから加える
以上のことを守らないと、ふきこぼれや圧力調整装置および安全弁の目詰まりの原因になり危険です。

材料(4～5人分)
- 米……1カップ
- 青菜類(春の七草※、なければその他の野菜類)……75g
- 塩……少々

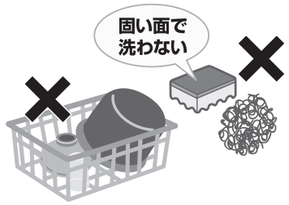
作り方
1. 青菜類は洗って熱湯でゆで、水にとって冷まし、水けを絞って小口切りにしておきます。
2. 米は洗い、おかゆ の水位目盛1まで水を入れます。
3. (メニュー)キーを押して[おかゆ]を選び、続いて(炊飯/再加熱)キーを押します。
4. 炊き上がったら、1と塩を加えて軽く混ぜます。または、器に盛り、1を上にのせます。

※春の七草：セリ・ナズナ・ゴギョウ・ハコベラ・ホトケノザ・スズナ(カブ)・スズシロ(ダイコン)の7種

お手入れ

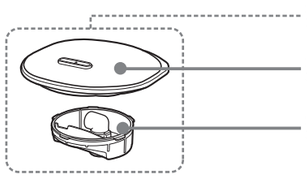
●炊飯・保温のあと、毎回お手入れしてください。

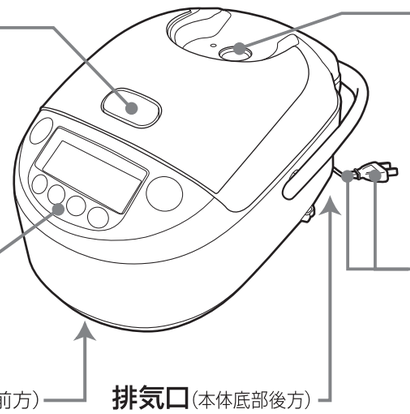
●必ず差込みプラグをコンセントから抜き、本体・なべが冷めてから行ってください。
●シンナー・ベンジン・みがき粉・研磨材入り洗剤・漂白剤・たわし類(ナイロン・金属製など)・メラミンスポンジ・スポンジのナイロン面などを使わないでください。
(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)
●食器洗い乾燥機・食器乾燥器を使用しないでください。(傷・変形・変色の原因になります。)
●お手入れ後は、内ぶたセット・蒸気口セット・しゃもじ受けを正しく取りつけてください。



外側

固く絞った柔らかい布でふく
●化学ぞうきんを使うときは、強くふいたり長い時間触れさせないでください。
(表面に傷がついたり、変色・割れ・劣化・腐食の原因になります。)





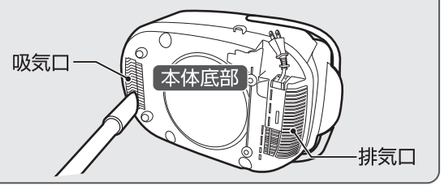
プッシュボタンの周囲にご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは竹ぐしなどで必ず取り除く
●外ぶたが開かなくなることがあります。

蒸気口セットを上に引いてはずし、本体部分を固く絞った柔らかい布でふく

乾いた柔らかい布でふく

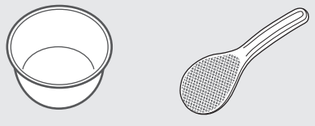
乾いた柔らかい布でふく

掃除機で掃除をする(月に一度程度)
●ほこりなどが付着したままで使用すると本体内部の温度が異常に上がり、故障の原因になります。



なべ (→P.5)・しゃもじ

台所用中性洗剤と柔らかいスポンジなどで洗う



●みがき粉や金属たわし・ナイロンたわしで洗わないでください。
●たたいたり、こすったりしないで、ていねいに扱ってください。

計量カップ・しゃもじ受け

柔らかいスポンジなどで洗う

汚れが気になる場合は台所用中性洗剤を使って洗う

蒸気口セット お手入れは冷めてから行ってください。

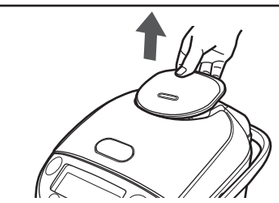
蒸気口セットの外側・内側は水で流し洗いし、水分をよくふき取る

●蒸気口セットの中の汚れは、ご飯のにおいやふきこぼれの原因になります。
●米粒やおねばなどがあるときは、竹ぐしや綿棒などでお手入れしてください。
→お手入れの際に指などを傷つけないように注意してください。
●蒸気口セットの中に水分が残っていると、外ぶたを開けたときに水がたれることがあります。

蒸気口セットのはずし方・つけ方

はずし方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(上向き)に引っ張ってはずす



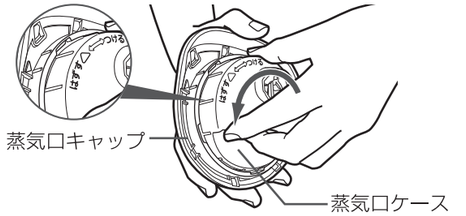
つけ方

蒸気口セット後方を持って矢印方向(下向き)に押して取りつける

蒸気口ケースのはずし方・つけ方

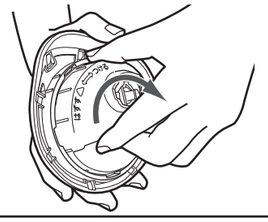
はずし方

蒸気口ケースは蒸気口キャップの「はずす」表示方向に回してはずす



つけ方

蒸気口キャップの▽マークと蒸気口ケースの△マークを合わせ、「つける」表示方向に止まるまで回して確実につける



スチームパッキンのはずし方・つけ方

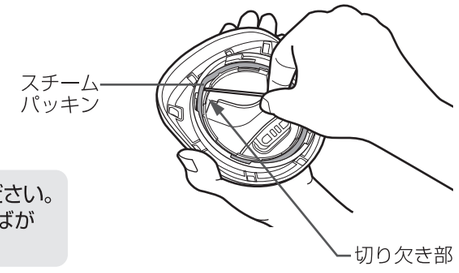
はずし方

竹ぐしなどで蒸気口キャップの切り欠き部よりはずす

つけ方

蒸気口キャップの溝の奥まできっちりと取りつける

●つけるときは、スチームパッキンがねじれたりしないようにしてください。ねじれたまま使用したり、取りつけが不十分な場合、蒸気やおねばがもれる恐れがあります。

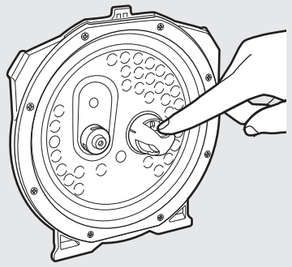


お手入れ つづき

内側

圧力調整装置

指で軽く中のボールを動かして異物がないかを確認する
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く



●炊飯直後は熱くなっており、やけどの恐れがあるため、触れないでください。

雑穀フィルター

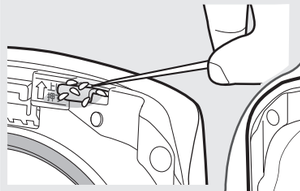
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

●ご使用後は毎回取りはずしてお手入れしてください。

フック

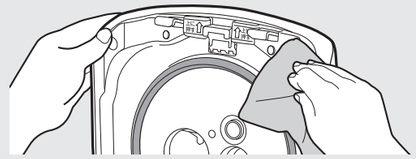
ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

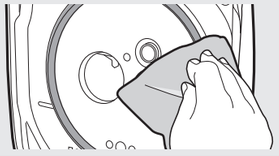
●汚れや水分が残ったまま放置すると、茶色く変色したり、さびの原因になります。
●外ぶたをしっかりと持ってふき取ってください。



外ぶたパッキン

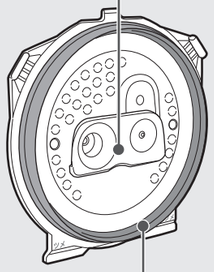
内側についたおねばやご飯粒を固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

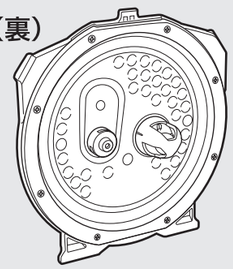
●外ぶたパッキンは取りはずせません。



湯または水に浸し、柔らかいスポンジなどで洗い、水分をよくふき取る

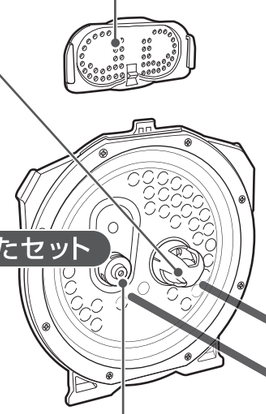
●汚れや水分が残ったまま放置したり、傷がついたりすると、茶色く変色したり、さびやはがれの原因になります。
●分解しないでください。故障の原因になります。





●ご飯粒などがつくと蒸気もれやご飯の乾燥により、おいしく炊けなかったり、おいしく保温できない原因になりますので取り除いてください。
●内ぶたパッキンは取りはずせません。

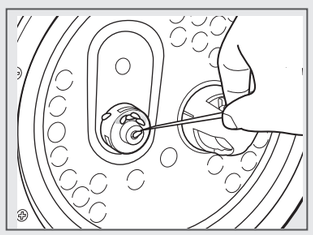
内ぶたセット



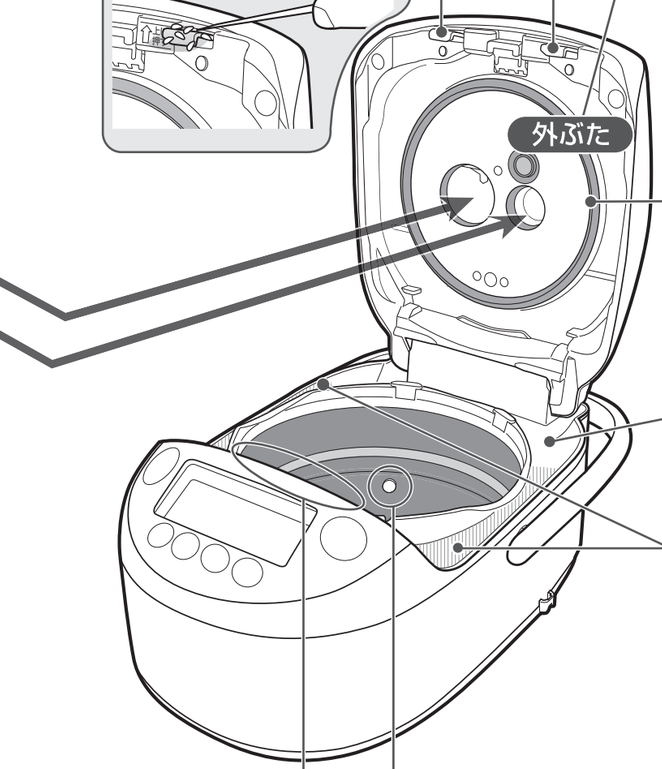
●内ぶたセットのはずし方・つけ方→P.24
●雑穀フィルターのはずし方・つけ方→P.25

安全弁

ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

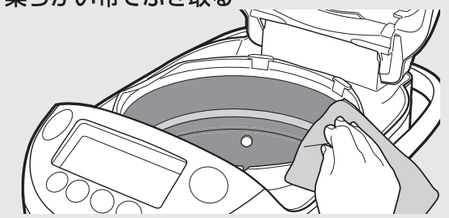


外ぶた



つゆ受け部

つゆがたまるときがあるので、固く絞った柔らかい布でふき取る



本体と外ぶたの間（斜線部）

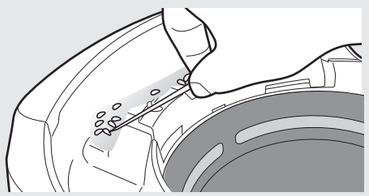
ご飯粒や米粒などの異物は固く絞った柔らかい布できれいにふき取る

●ご飯粒や米粒などの異物が付着したまま外ぶたを閉めると、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。

フックの受け部

ご飯粒や米粒などの異物は竹ぐしなどで取り除く

●外ぶたが完全に閉まらず、安全のため炊飯を受けつけなかったり、外ぶたが開かなくなる恐れがあります。



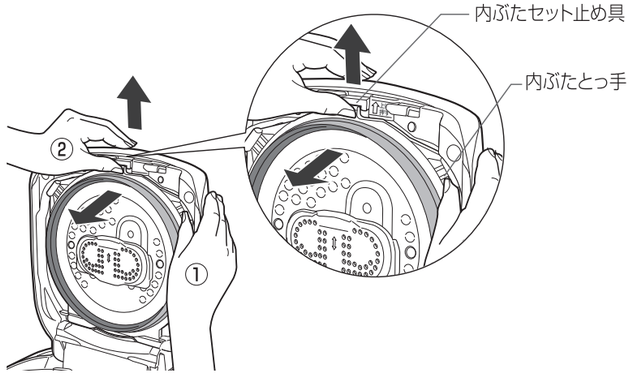
サイドセンサー

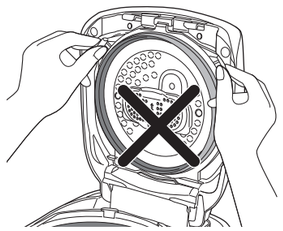
固く絞った柔らかい布でふき取る
ご飯粒や米粒などの異物が詰まっているときは、竹ぐしなどで取り除く

お手入れ っづき

内ぶたセットのはずし方・つけ方

はずし方　内ぶたとっ手を片手でささえながら（①）、内ぶたセット止め具を押し上げて（②）、内ぶたセットを手前にたおし、はずす





●内ぶたセット止め具を押し上げずに、内ぶたとっ手を持って引っ張らないでください。
（内ぶたセットまたは外ぶたの故障の原因になります。）

つけ方　内ぶたセットのツメ(2ヵ所)を外ぶたのツメ差込み部に合わせて差し込む（①）
ツメを差し込んだまま、内ぶたセット止め具が「カチッ」と音がするまで押し込む（②）

●取りつけるときに、外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけないようにしてください。
また、内ぶたパッキンを押して取りつけないでください。

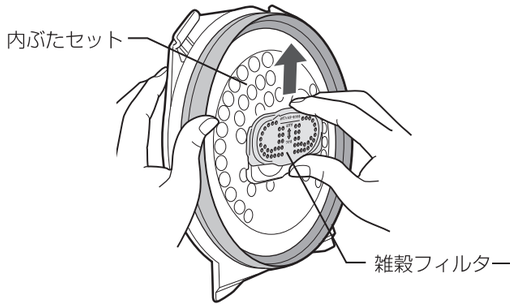
においが気になる場合のお手入れ

1. なべの「白米」の水位目盛（1.0Lサイズは1、1.8Lサイズは2）まで水を入れる
2. 外ぶたを閉め、（メニュー）を押して「白米急速」を選ぶ
3. （炊飯 再加熱）を押す
4. メロディー（ブザー）が鳴り、保温に切りかわったら（保温 とりけし）を押す
5. 本体が冷めてから、製品全体のお手入れをする →P.20

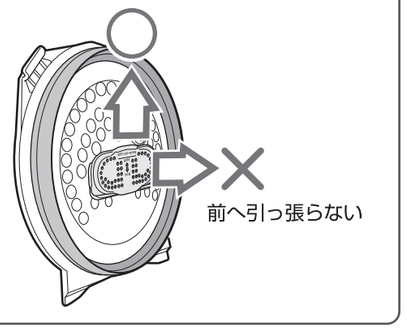
雑穀フィルターのはずし方・つけ方

はずし方

内ぶたセットを片手でおさえながら、雑穀フィルターを上側に押し上げてスライドさせてはずす

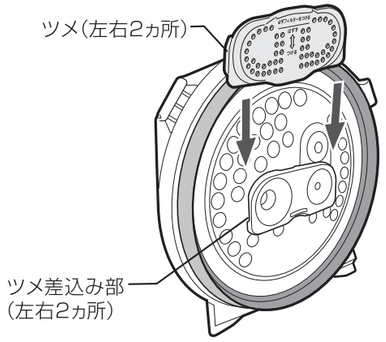


ご注意　雑穀フィルターは前へ引っ張らず、上側へスライドさせてください。



つけ方

雑穀フィルターのツメを内ぶたセットのツメ差込み部に合わせて、「カチッ」と音がするまでスライドさせ、取りつける



部品の交換・購入について

●損傷した場合は、新しい部品と交換（有料）してください。
●お買い求めの際には製品の型名および部品名をご確認のうえ、お買い上げの販売店でお求めください。
（ホームページでのご購入はP.30参照）

部　品　名	部品番号
内ぶたセット（1.0Lサイズ）	C178-6B
内ぶたセット（1.8Lサイズ）	C179-6B
な　べ（1.0Lサイズ）	B430-6B
な　べ（1.8Lサイズ）	B431-6B
しゃもじ	SHAKN-6B
しゃもじ受け	618112-00
白米用計量カップ	615784-00
無洗米専用計量カップ	617824-00
雑穀フィルター	BE629051L-01

故障かなと思ったとき

●修理のお問い合わせ前に、
一度お調べください。

症　状		お調べいただくこと
炊飯	ご飯がかたい・やわらかい	●お好みで、水の量を水位目盛より1～2mm加減してください。 ●傾いた場所で水加減をすると、水量が多くなったり、少なくなったりして、ご飯のかたさがかわります。 ●銘柄・産地・保存期間（新米・古米）などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●室温・水温などにより、ご飯のかたさがかわります。 ●タイマー予約炊飯をすると、ご飯がやわらかくなることがあります。 ●「エコ炊飯」・「白米急速」・「蒸気セーブ」で炊飯をすると、ご飯がべたついたり、かたくなることがあります。 **→「白米 ふつう」・「白米熟成」をお試しください。** ●なべが変形していませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●白米を「無洗米専用」計量カップで計って炊飯していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●なべ外側・本体内側・内ぶたセット・蒸気口セットに水分や異物がついていませんか？ **→ふき取ってください。**
	ご飯がひどく焦げる	●なべの底やサイドセンサーにご飯粒や米粒などの異物がついていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●長時間水に浸けたり、タイマー予約炊飯をすると、ぬかが底にたまり、焦げやすくなります。 ●なべが変形していませんか？
	炊き上がったご飯の表面が凸凹になる	●炊飯中の熱対流により、炊き上がったご飯の表面が凸凹することがあります。 ●内ぶたセットが変形していませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯中にふきこぼれる	●メニューや水加減を間違えていませんか？ **→P.13** 特に「おかゆ」メニューはふきこぼれやすいので間違えないようにご注意ください。 **→P.12「ふきこぼれにご注意ください。」参照** ●蒸気口セットをつけ忘れていませんか？ ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●なべが変形していませんか？
	炊飯できない キー操作できない	●差込みプラグをコンセントに差し込みましたか？ ●表示部に「E01」、「E02」など表示していませんか？ **→P.28** ●なべが入っていますか？ **→なべを入れてください。** ●保温ランプが点灯していませんか？ **→「保温/とりけし」キーを押してから再度「炊飯/再加熱」キーを押してください。** ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ **→外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。** ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか？ **→竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。**
	外ぶたと本体の間から蒸気がもれる	●内ぶたセットを落としたりして変形していたり、内ぶたパッキンが切れていないかを調べてください。 ●内ぶたパッキンが汚れていませんか？ **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●圧力調整装置の中に入っているボールが動くかを調べてください。 ●安全弁の穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 ●雑穀フィルターの穴が詰まっていないか、異物がかみこんでいないかを調べてください。 **→汚れている場合はお手入れをしてください。** ●外ぶたパッキンを内ぶたセットで引っかけていませんか？ **→内ぶたセットを再度つけ直してください。** ●なべが変形していませんか？
炊飯／保温	炊飯・保温中に音がする	●「ジー」音は、マイコンが火力調節をしている音です。 ●「ブーン」音は、内部の熱を外に出すために、ファンが回っている音です。 ●「ブー」音は、炊飯中に圧力を調整している音です。 ●「カチャ」音は、炊飯中に圧力を制御する装置が動く音です。 ●「ゴロゴロ」音は、炊飯中に圧力調整装置のボールが動き、圧力を調整する音です。 ●炊飯が終了したとき、圧力が抜けるため「シュー」と音がする場合があります。 ●炊飯開始およびタイマー予約完了直後の「カチャ、ゴロゴロ、カチャ」音は、外ぶたが完全に閉まっているかを確認する装置が動く音です。
		●「ピー」音は圧力調整装置や安全弁が詰まったことをお知らせする音です。 圧力を逃がすときに発生する笛のような音で大きな音が出る場合があります。 **→目詰まりによりなべ内の圧力が異常に高くなる恐れがありますので、「保温/とりけし」キーを1秒以上押して炊飯を終了してください。（その際、蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。） 圧力 の表示が消えたあとで、内ぶたセットおよび外ぶたをお手入れしてください。**
	あったか再加熱ができない	●保温ランプが消えていませんか？ **→P.16**

症　状		お調べいただくこと
保温	保温中、ご飯がにおう・べちゃつく	●しゃもじを入れたまま保温していませんか？ ●冷めたご飯をあたため直していませんか？ ●炊き上がったご飯をよくほぐしましたか？ **→炊き上がったご飯をよくほぐしてください。** ●洗米が不十分で、ぬかが残っていませんか？ ●炊きこみご飯を炊いたあとは、においが残ることがあります。**→念入りになべを洗ってください。→P.24** ●なべの中でご飯を保存する場合に、保温機能を使わずにそのまま放置していませんか？ **→保温機能を使わずにそのまま放置するといやなにおいの原因になります。→P.8** ●30時間以上の保温をしていませんか？（メニューによって異なります。）**→P.15** ●炊飯・保温のあと毎回お手入れをしていますか？ **→お手入れ不足、季節や使用環境による室温、外ぶたの開閉、米の種類、洗米方法などにより、雑菌が繁殖しやすくなり、いやなにおいが発生する場合があります。においが気になる場合は、P.22「内側」のお手入れを行ったあと、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を上げていただくと効果的です。**
	保温中、ご飯が変色・乾燥する	●少量のご飯を保温していませんか？ ●30時間以上の保温をしていませんか？（メニューによって異なります。）**→P.15** ●米や水の種類により、炊き上がり後のご飯が黄色く見えることがあります。 ●ご飯の変色・乾燥が気になる場合は、P.29「こんなときは」を参考に保温温度を下げていただくと効果的です。
	保温経過時間を表示しない	●現在時刻を表示していませんか？ **→「時刻合わせ」キーを押して表示を切りかえてください。 →P.15「お知らせ」参照**
	保温中に報知音が鳴る	●ほぐし忘れ報知ブザーが鳴っています。**→ご飯をほぐし、外ぶたを閉めてください。** ●外ぶたが開いていませんか？ **→外ぶたを閉めてください。**
	保温経過時間が点滅している	●ご飯の温度が低いときや、保温時間が30時間を超えると保温経過時間が点滅します。 （メニューによって異なります。）**→P.15**
予約	予約をするとすぐに炊飯がはじまる	●現在時刻は合っていますか？ **→時計は24時間表示です。もう一度、確認してしてください。** ●タイマー予約炊飯のおすすめ時間未満に設定した場合は、すぐに炊飯がはじまります。
	予約した炊き上がり時刻に炊けない	●現在時刻は合っていますか？ **→時計は24時間表示です。もう一度、確認してください。** ●室温または水温が低いときや電圧・水加減などにより、炊き上がり時刻に炊き上がらない場合があります。
	予約できない	●タイマー予約操作の最後に「炊飯/再加熱」キーを押しましたか？ **→「炊飯/再加熱」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。** ●「7:00」が点滅していませんか？ **→時刻合わせをしないとタイマー予約を受けつけません。→P.9** ●外ぶたが完全に閉まっていますか？ **→外ぶたを閉め直してください。** ●フックの受け部にご飯などの異物が詰まっていませんか？ **→竹ぐしなどで取り除き、外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。** ●タイマー予約を受けつけないメニューを選択していませんか？ **→「白米急速」・「炊きこみ」・「雑穀米」のタイマー予約炊飯はできません。**
その他	外ぶたが閉まらない・閉まりにくい	●フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口などにご飯粒や米粒などの異物が付着していませんか？ **→異物を取り除いてください。→P.22** ●内ぶたセットが正しく取りつけられていますか？ **→なべが本体に入っている状態で内ぶたセットが取りつけられていないと、安全のため、外ぶたが閉まらない構造になっており、故障ではありません。** ●圧力式の炊飯のためパッキンの密閉度が高く、外ぶたを閉めるときにかたいことがあります。 外ぶたは「カチッ」と音がするまで、ゆっくりと確実に閉めてください。
	外ぶたが開かない	●圧力炊飯中は外ぶたがロックされているため開きません。やむをえず炊飯途中で外ぶたを開ける場合は「保温/とりけし」キーを1秒以上押してください。**→P.12「お願い」参照** ●プッシュボタンの端を押すと、外ぶたが開きにくい場合があります。プッシュボタンの中央部分を押してください。
	炊飯中に外ぶたが開く	●外ぶたが確実に閉まっていますか？ **→外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉めてください。**
	プラスチックなどの樹脂のにおいがする	●使いはじめはプラスチックなど樹脂のにおいがすることがありますが、ご使用とともに少なくなります。 においが気になる場合は、P.24「においが気になる場合のお手入れ」をお試しください。

故障かなと思ったとき っづき

	症　状	お調べいただくこと
その他	本体内部に直接、水や米を入れてしまった	●なべを入れずに水や米を本体に入れてしまったときは、故障の原因になりますので、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。
	停電が起こったら	●ご飯を炊きながら、電気ポットで湯をわかしたり、電子レンジをお使いになると定格電流を超えてブレーカーが下りることがあります。 **→炊飯ジャーは単独のコンセントでお使いください。ブレーカーを復帰させたとき、停電時間が10分未満なら継続して炊きはじめます。**
	差込みプラグからパチッと火花が飛ぶ	●差込みプラグを抜き差しするときに小さな火花が出ることがあります。 これはIH炊飯ジャー特有のもので故障ではありません。
	外ぶたの内側や内ぶたセットにさびのような茶色い汚れがつく	●おねばなどの汚れが付着している場合がありますのでお手入れをしてください。→P.22

こんな表示をしたとき

	表　示	お調べいただくこと
エラー表示	E01 E02 E07	●故障です。 **→お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	E06	●異常な電圧が入った場合、故障防止のために動作を停止します。 **→コンセントの定格電圧を確かめて、正しい電圧または別のコンセントをお使いください。**
	E17 H17	●外ぶたが完全に閉まっていません。 **→「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたが完全に閉まっているかを確認して「炊飯/再加熱」キーを押してください。** **それでも直らない場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口までご連絡ください。**
	H01 H02	●ふたセンサーまたはサイドセンサーが高温になっています。 **→「保温/とりけし」キーを押し、外ぶたを開け40分以上冷ましてください。** （やけどにご注意ください。）**→早く冷ましたい場合** **→P.12「アドバイス」参照**
	H04	●なべの入れ忘れです。 **→なべを確実に入れてください。**
	表示が消えた 7:00 が点滅する	●内蔵のリチウム電池が切れています。 差込みプラグをコンセントから抜くと表示や記憶（現在時刻・メニュー・保温状態）は消えますが、差込みプラグを差し込み、時刻を合わせ直すと通常どおり使えます。 7:00 点滅のままで炊飯を行うと、炊飯中に現在時刻は表示されません。 取りかえられる場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご依頼ください。有料で電池をお取りかえいたします。
	圧力 が点滅する	●圧力がかかったまま炊飯が停止しています。 圧力表示が消えるまでお待ちください。（約5分～10分） 点滅している間キーは受けつけません。
	表示がおかしくなる	●差込みプラグをコンセントからいったん抜いて、もう一度差し込んでください。 **（7:00 が点滅した場合は、時刻を合わせ直してください。）****→P.9**

こんなときは

ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは

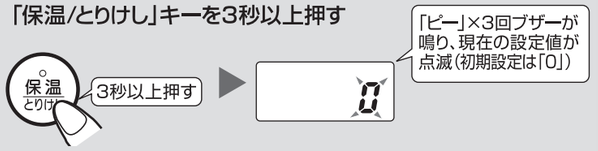
保温温度を変更する

ご使用の地域や環境により保温温度が低くなり、ご飯がにおうことがあります。また保温温度が高くなり、変色や乾燥の原因になることがあります。ご飯のにおい・変色・乾燥が気になるときは、下記の保温温度の設定変更をお試しください。

■保温温度の設定変更のしかた

1 なべを入れ差込みプラグをコンセントに差し込む

2 「保温/とりけし」キーを3秒以上押す

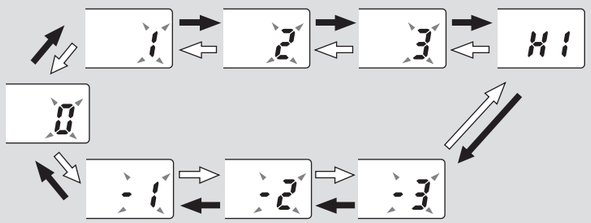


3 ◀または▶を押して温度を設定する

▶を押すと➡、◀を押すと⇨の方向に移動します。

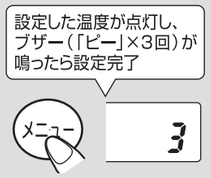
においが気になる場合は保温温度を高くするため、「1」・「2」・「3」・「HI（高め保温※）」を選んでください。

※高め保温…うるつや保温と比べて、少し高めの温度で保温します。



変色や乾燥が気になる場合は保温温度を低くするため、「-1」・「-2」・「-3」を選んでください。

4 「メニュー」キーを押す



キー操作後、ブザーが鳴り終わると、時刻表示へ戻る

お知らせ

- 炊飯中・再加熱中・うるつや保温中・タイマー予約炊飯中は設定の変更はできません。
- 操作がうまくできないときは再度**1**からやり直してください。
- 一度設定を変更すると、差込みプラグをコンセントから抜いても記憶されます。
- 設定途中でも15秒以上操作しなかったときは時刻表示に戻りますが、設定は変更されていません。

保温温度の設定を変更しても改善されないときは、変色・乾燥・においの原因になりますので、設定を元に戻してください。

アフターサービス

1. 保証書の内容のご確認と保管のお願い

必ず「販売店印およびお買い上げ日」をご確認のうえ、お買い上げの販売店から受け取り、内容をよくお読みのうえ、大切に保管してください。

2. 保証期間について

保証期間はお買い上げの日から、本体は1年間、なべ内面のフッ素加工は3年間です。

3. 修理を依頼されるとき

≪保証期間中≫

製品に保証書を添えて、お買い上げの販売店にご持参ください。保証書の記載内容に基づき修理いたします。

≪保証期間を経過しているとき≫

修理すれば使用できる製品は、ご要望により有料修理いたします。

4. 補修用性能部品※の保有期間は、製造打ち切り後 6年間

※性能部品とは、その製品の機能を維持するために必要な部品です。

5. 修理料金の仕組み

修理料金は、技術料・部品代・出張料などで構成されています。

「技術料」は、診断・故障箇所の修理および部品交換・調整・修理完了時の点検などの作業にかかる費用です。

「部品代」は、修理に使用した部品および補助材料代です。

「出張料」は、製品のある場所へ技術者を派遣する場合の費用です。

■お客様ご自身での修理、分解や改造は絶対にしないでください。

お客様ご相談窓口

修理・お取り扱い・消耗品や部品ご購入などのご相談は、まずお買い上げの販売店にお問い合わせください。
ご転居やご贈答品などでお困りの場合は、弊社の窓口「お客様ご相談センター」にお問い合わせください。
所在地・電話番号などは変更になることがありますので、あらかじめご了承ください。

お客様ご相談センター フリーダイヤル **0120-345135**
携帯・PHS OK ※携帯・PHSからもご利用になれます。

受付時間 9:00～17:00 月曜日～金曜日(祝日・弊社休業日を除く)

●一部のIP電話など、フリーダイヤルがご利用いただけない電話でのお問い合わせ……TEL (06)6356-2451(有料)

●FAXでのお問い合わせ……FAX (06)6356-6143(有料)
製品の「型名・お問い合わせ内容」と、お客様の「お名前・ご住所・電話番号・FAX番号」をご記入のうえ、お問い合わせください。

〒530-0043 大阪市北区天満1丁目19番9号

ホームページのご案内

部品・消耗品・別売品のご購入専用ページ
http://www.zojirushi-de-shopping.com/

お客様からご提供いただく「お名前・ご住所・電話番号など」は、製品のアフターサービスおよびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますのでご了承願います。

愛情点検 長年ご使用の圧力IH炊飯ジャーの点検を！

こんな症状はありませんか
- ご使用中、コード・差込みプラグが異常に熱くなる
- 焦げくさいにおいがする
- 製品の一部に割れ・がたつき・ゆるみがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない
- その他の異常や故障がある

▶ **ご使用中止** こんな症状のときは、故障や事故の防止のため、必ず販売店に点検(有料)をご相談ください。

仕 様

型名		NP-ZQ10	NP-ZQ18
炊飯容量(約L)［ ］内はカップ数	エコ炊飯	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	白米	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	無洗米	0.09 ～ 0.94 [0.5～5.5]	0.17 ～1.71 [1～10]
	白米熟成	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	白米急速	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	炊きこみ	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～1.08 [2～6]
	すしめし	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	おかゆ	0.09 ～ 0.27 [0.5～1.5]	0.09 ～0.45 [0.5～2.5]
	玄米	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～1.44 [2～8]
	玄米熟成	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～1.44 [2～8]
	雑穀米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～1.08 [2～6]
	蒸気セーブ	0.09 ～ 1.0 [0.5～5.5]	0.18 ～1.8 [1～10]
	おこわ	0.18 ～ 0.72 [1～4]	0.36 ～1.08 [2～6]
	発芽玄米	0.09 ～ 0.72 [0.5～4]	0.36 ～1.44 [2～8]
電源		交流 100V 50/60Hz	
消費電力		1240W	1370W
炊飯方式		圧力IH(誘導加熱)方式	
コードの長さ		1.0m(コードリールつき)	
外形寸法[約cm]		幅25.5×奥行39×高さ21.5(41.5※1)	幅28×奥行42×高さ25.5(47.5※1)
質量		約5.0kg	約6.0kg
最大炊飯容量		1.0L	1.8L
区分名		B	D
蒸発水量		4.3g	7.0g
年間消費電力量		72.4kWh/年	114.0kWh/年
1回当たりの炊飯時消費電力量		132Wh	174Wh
1時間当たりの保温時消費電力量		15.5Wh	20.8Wh
1時間当たりのタイマー予約時消費電力量		0.92Wh	0.92Wh
1時間当たりの待機時消費電力量		0.85Wh	0.85Wh

●特定地域(高い山・厳寒地)においては、所定の性能が確保できないことがあります。こうした場所での使用はなるべくおさけください。
●この製品は、日本国内交流100V専用に設計されています。電源電圧や電源周波数の異なる外国では使用できません。
また、アフターサービスもできません。
This appliance was designed for use in Japan only where the local voltage supply is AC100V and should not be used in other countries where the voltage and frequency vary. After sales-service for this appliance is not available outside of Japan.
此产品只针对于日本国内专用交流电压 100V 所设计。由于各国所使用电压或电源频率不同,请勿使用于其它地区。
另亦无法对此提供售后维修服务。
此產品為針對日本國內專用交流電壓100V所設計。由於各國所使用電壓或電源頻率不同，請勿於其他地區使用。
另亦無法對此提供售後維修服務。
본 제품은 일본 국내교류 100V전용으로 설계되었기에 전압이나 전원 주파수가 상이한 외국에서는 사용할 수 없습니다.
A/S 또한 불가능합니다.
●室温23℃、水温(炊飯前)23℃、炊飯水量1.0Lは600g、1.8Lは780g、炊飯米量1.0Lは450g、1.8Lは600g、1回当たりの炊飯時消費電力量は「エコ炊飯」メニューでの電力量です。1時間当たりの保温時消費電力量は「うるつや保温」での電力量です。
●実際にお使いになるときの消費電力量は、使用頻度、使用時間、お米の量、ご使用のメニュー、周囲の温度などによって変化しますので、あくまでも目やすとしてご覧ください。
●年間消費電力量は省エネ法・特定機器「電気ジャー炊飯器」の測定方法による数値です。(区分名も同法に基づいています。)
●蒸発水量は1回当たりの炊飯時に炊飯器機体外へ放出した水の質量であり、省エネ法の目標基準値を算出するために用いる数値です。
●(※1)は外ぶたを開けたときの高さです。